

PROJETO CULINÁRIA – 2026

1. Nome do Projeto:	Local: Fundação Itanhanduense de Educação e Cultura Dilza Pinho Nilo
Projeto Culinária	

2. Custo do Projeto:	Tipo de Contrato: MEI
Valor do Instrutor: R\$ 1.000,07	Valor Anual do Instrutor: R\$ 10.000,65
Observação: o pagamento será realizado mediante a apresentação, pelo instrutor, dos documentos comprobatórios da prestação dos serviços.	

3. Justificativa:
<p>O desenvolvimento de habilidades culinárias é uma ferramenta poderosa para a formação de cidadãos conscientes, colaborativos e participativos. Em um contexto social onde o compartilhamento de saberes e a valorização da cultura local são fundamentais, o Projeto Culinária oferece aos participantes a oportunidade de adquirir conhecimentos técnicos e criativos sobre gastronomia, além de trabalhar aspectos socioemocionais essenciais como o trabalho em equipe, o respeito, e a expressão individual.</p> <p>Através de oficinas práticas, os alunos poderão vivenciar o processo de criação culinária como uma forma de arte, além de aprender sobre a importância da alimentação saudável e o reaproveitamento de alimentos.</p>

4. Objetivo Geral:
O objetivo do Projeto Culinária é proporcionar aos participantes a oportunidade de desenvolver habilidades culinárias que contribuam para sua formação pessoal e social, estimulando a criatividade, o trabalho em equipe e a conscientização sobre hábitos alimentares saudáveis, através de oficinas práticas e teóricas.

5. Objetivos Específicos:
<ul style="list-style-type: none">• Proporcionar aprendizado prático e teórico de culinária, abordando técnicas, preparações e valores nutricionais dos alimentos;• Estimular a autonomia e a independência das crianças e adolescentes na produção de seus próprios alimentos, respeitando a faixa etária e o nível de desenvolvimento;• Fomentar a prática do trabalho em equipe, incentivando a colaboração, a organização e a responsabilidade coletiva;• Promover a conscientização sobre a importância de uma alimentação saudável e o reaproveitamento de alimentos, evitando desperdícios;• Estimular a criatividade dos participantes, utilizando a culinária como forma de expressão e cuidado;

- Promover, especialmente na turma adulta, a troca de saberes, experiências culinárias e o fortalecimento da convivência comunitária.

6. Metodologia Utilizada:

O projeto será desenvolvido por meio de oficinas de culinária práticas e teóricas, organizadas de acordo com as faixas etárias dos participantes: turma infantil, infantojuvenil e adulta.

As atividades serão realizadas em grupos, estimulando a cooperação, a organização, o respeito mútuo e o aprendizado coletivo. Para as turmas infantis e infantojuvenis, a metodologia prioriza o desenvolvimento da autonomia progressiva, permitindo que os participantes aprendam a preparar seus próprios alimentos de forma segura e orientada.

Na turma adulta, as oficinas terão também como foco a troca de saberes e experiências, valorizando receitas tradicionais, histórias de vida e práticas culinárias locais, fortalecendo os vínculos comunitários.

Serão abordados temas relacionados à alimentação saudável, higiene e segurança alimentar, além de práticas sustentáveis, como o reaproveitamento de alimentos.

7. Conteúdo Programático:

O conteúdo programático do Projeto Culinária será desenvolvido de forma prática e sequencial, tendo como base o preparo de receitas culinárias em cada aula. Cada encontro será estruturado a partir de uma receita específica, respeitando a faixa etária dos participantes e o nível de complexidade adequado a cada turma.

As aulas seguirão a seguinte dinâmica:

- **Apresentação da receita do dia**, com leitura coletiva e explicação do preparo;
- **Análise e discussão dos ingredientes**, abordando sua origem, valor nutricional, funções na receita, possibilidades de substituição e cuidados com alergias alimentares;
- **Orientações sobre higiene, organização e segurança alimentar**, incluindo manuseio correto dos alimentos, utensílios e espaço de trabalho;
- **Execução da receita de forma coletiva**, com participação ativa de todos os alunos, estimulando o trabalho em equipe, a cooperação e a autonomia;
- **Finalização e degustação**, promovendo o diálogo sobre o resultado, os aprendizados e possíveis variações da receita.

O conteúdo será organizado de forma progressiva, contemplando:

- Receitas simples e introdutórias (turma infantil);
- Receitas com maior complexidade técnica e organização de etapas (turma infantojuvenil);
- Receitas tradicionais, do cotidiano e sugestões dos próprios participantes (turma adulta), valorizando a troca de saberes e experiências.

8. Público-Alvo: (Faixa Etária)

Crianças a partir de 08 anos, jovens e adultos

9. Carga Horária:

04 horas semanais, além da participação em atividades institucionais e apresentações de acordo com as solicitações da Fundação Itanhanduense

10. Vagas Ofertadas: (Número de Alunos)

Quantidade Mínima: 20 alunos

60 alunos.

11. Avaliação:

A avaliação do Projeto Culinária será contínua e processual, realizada ao longo das aulas, por meio da observação da participação, do interesse e do envolvimento dos alunos nas atividades propostas. Serão considerados o desenvolvimento da autonomia no preparo dos alimentos, o cuidado com a higiene, a organização e a segurança alimentar, bem como a capacidade de trabalhar em grupo e respeitar o espaço coletivo. Na turma adulta, também será observada a troca de saberes, experiências e a convivência comunitária. O acompanhamento será registrado por meio de observações do instrutor, registros fotográficos e relatórios periódicos.

Para garantir o acompanhamento adequado, o instrutor deverá apresentar à Fundação os seguintes instrumentos de avaliação: chamada e registro de frequência; relatório fotográfico mensal e relatórios trimestrais de atividades.

12. Referências:

BRASIL. Guia Alimentar para a População Brasileira. Ministério da Saúde. Brasília, 2014.

BRASIL. Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Educação alimentar e nutricional. São Paulo: Manole.

ORNELLAS, Lieselotte Hoeschl. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu.

SENAC. Cozinha brasileira: técnicas e receitas básicas. São Paulo: Senac.

Sites e plataformas digitais de culinária, utilizados como apoio pedagógico para consulta de receitas e organização das aulas.

13. Culminância do Projeto:

Participações em eventos e feiras gastronômicas no município e região, vistas técnicas à instituições de ensino gastronômico, fábricas do meio de alimentos e bebidas, restaurantes e a

participação em eventos dentro da agenda cultural da Fundação Itanhanduense de Educação e Cultura Dilza Pinho Nilo.

14. Período de Execução:

10 meses - início e término a critério da Fundação Itanhanduense.

Itanhandu, 16 de dezembro de 2025.

Edna Scarpa

Edna Villas Boas Scarpa Cavalcanti
Presidente
Fundação Itanhanduense de Educação e Cultura Dilza Pinho Nilo

Luciano

Luciano Leite Alves
Secretário Municipal de Educação